



2004 Clos du Marquis

St-Julien AOC, Second Vin du Château, Léoville-Las-Cases

Für viele der beste Zweitwein aus Bordeaux

Beschreibung:

Aus dem berühmten Hause Léoville-Las-Cases.

Degustationsnotiz:

Granat mit rubinroter Mitte. Betörender Duft nach Cassis, Veilchen, roten kirschen und Zigarrenkiste. Am Gamen leicht fleischig, immer noch fordernd, Tannine gut integriert, herrliche Würze mit Anklängen an Maulbeeren, Nelken und Lakritze im langen, sehr eleganten Abgang.

Passt zu:

Eignet sich besonders gut als Begleiter zu Steaks und Fisch vom Grill, Hackbraten, Lamproie und Blutwurst. Toll auch zu Eintöpfen und Käseplatten.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Frankreich

Region: Bordeaux

Subregion: St-Julien

Produzent: Château Clos du Marquis

Bewertung(en): Score 19/20, Wine Spectator 91/100

Herstellung: 18 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2021

Traubensorte(n): 57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc

Originalgebinde: 12er-Holzkrone

Artikelnummer: 0493304075B7000

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Clos du Marquis

St-Julien AOC
Second Vin du Château
Léoville-Las-Cases

Herkunft: Frankreich
Bewertung(en): Score 19/20, Wine Spectator 91/100
Traubensorte(en): 57% Cabernet Sauvignon, 38% Merlot, 3% Petit Verdot, 2% Cabernet Franc
Trinkreife: Jetzt bis 2021
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.